DU NEUF EN RAYON (suite)

des gâteaux emballés comme des bonbons... Jusqu'au 29 mai, on fond pour la surprise « Envie » à base de meringue, biscuit aux amandes, compote cassis et mousseline vanille-violette.
L'idée en + : en manger un deuxième fissa ?
■ Pierre Hermé, 6,20 € pièce.

Des pâtes de fruits punchy

Jusqu'alors, les pâtes de fruits, c'était vite écœurant. Grâce aux parfums piquants citron vert, poivre blanc, coco-ananas, elles nous réveillent les papilles !
L'idée en + : une bouchée sur un comté millésimé.
■ Hédiard, 19 € les seize.

Des gelées inouïes

Zelii, ce n'est ni un sorbet, ni une confiture, ni une pâtisserie à boire. Plutôt la eat-sensation de l'été 2011... Des gelées de fruits ultra fraîches qui marient mangue et ananas, fraise et pêche ou pomme et pomme (!). Attention, ça rend addict !
L'idée en + : tel quel avec un bon thé vert sencha.
■ Dalloyau, 4,90 € pièce.

ÉPICERIE

Un pschitt d'alcool

Nouveau snobisme food, la liqueur en spray joue les vedettes en version Cointreau. Utile ? Oui, pour ceux qui aiment flamber leurs crêpes et se pâment pour l'orange.
L'idée en + : on concocte une salade de suprêmes d'orange relevée d'un sirop de jus d'orange au miel cuit 3 mn + quelques pschitts de Cointreau.
■ 20 € les 350 ml au Lafayette Gourmet.

Des néo-chips

Grâce aux snacks poppés à base de soja et de pomme de terre, l'apéro devient sain et léger...
L'idée en + : quelques galettes hachées sur un tartare de tomates au basilic.
■ Too Good, 1,59 € les 85 g.

Un sel liquide

Récolté aux Baléares dans les salines, ce liquide se pschitte directement sur l'assiette et permet de réduire le sel consommé.
L'idée en + : sur une mousse au chocolat au lait pour un côté « caramel au beurre salé ».
■ L'Ō des Salines, 4,70 € les 190 ml.

Des noix d'exception

Noisettes du Piémont, amandes d'Espagne, pistaches de Sicile... Soigneusement sélectionnés, les meilleurs fruits à coque du monde aux emballages canon se grignotent ou se cuisinent !
L'idée en + : des noisettes grillées et concassées avec des haricots verts croquants + une sauce au vinaigre de xérès.
■ Le Grand Noyer, à partir de 8,50 € les 125 g. Points de vente sur www.legrandnoyer.com

Des parfums en sachets

Que tous les fans de lavande se réjouissent ! Grâce à ces mini-ballotins de coton, on peut désormais parfumer les desserts comme les grands chefs !
L'idée en + : on laisse infuser 2 sachets dans un mélange lait + crème, base d'une crème glacée.
■ Albert Ménès, 4,13 € les 6 g.

Des sardines light

Les sardines font leur révolution avec ces boîtes de filets sans arêtes au naturel. Une bonne façon de faire le plein d'oméga-3.
L'idée en + : en pizza sur une pâte feuilletée + sauce tomate + olives noires + origan + un peu de roquette au moment de servir.
■ Saupiquet, 1,63 € les 100 g.

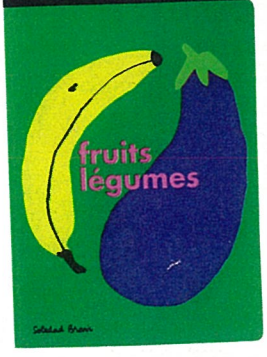
Une sauce nippone

Mixant soja, vinaigre de riz, huile et graines de sésame, elle fait swinguer les crudités.
L'idée en + : on détourne la sauce en arrosant des filets de maquereau cuits au gros sel.
■ Tanoshi, 3,50 € les 150 ml.

DANIÈLE GERKENS

À CROQUER

Certes, il ne se mange pas, mais il est tellement beau qu'on le dévore des yeux. Lui, c'est « Fruits légumes », le nouvel ouvrage de Soledad Bravi (éd. L'Ecole des loisirs, coll. Loulou & Cie), à glisser entre les mains des petits pour assouvir leur curiosité, ou celle des grands qui ont envie d'un quart d'heure poétique, et à offrir à tous les névrosés de la food !



LE RESTO DE LA SEMAINE : VIVANT

Amis des tatouages et des vins nature, réjouissez-vous, Pierre Jancou, le fondateur du mythique Racines, est de retour ! Cette fois, il s'est installé dans une ancienne oisellerie, avec tables en Formica et machine à jambon – un culatello iberico servi à la planche, à tomber. Comme le foie gras à l'oignon rôti, la poularde à plat, ou la saucisse d'Auvergne et sa super purée aux herbes. Foncez sur les fromages aussi (aaah, le taleggio !) ou sur la ganache chocolat-oranges confites, mais, pour les vins, de grâce, laissez-vous faire par Pierre... Environ 50 €. MARIE ZOTTO
■ 43, rue des Petites-Ecuries, Paris-10e. Tél. : 01 42 46 43 55.

➡ Des milliers de recettes pour vous sur elle.fr

ELLE

SPÉCIAL CINÉMA
DE JOHNNY DEPP À GUILLAUME CANET
NEUF STARS POSENT POUR PATTI SMITH

TE UN CHIGNON
OTRE MODE D'EMPLOI

ÈRE-FILLE
OMMES-NOUS TROP
JSIONNELLES ?

OCIÉTÉ
MARRAINES POUR AIDER
FILLES DES QUARTIERS

ckingham test
S-VOUS KATE OU PIPPA ?

IAPPY
ASHION
6 ENVIES
ACILES
OUR L'ÉTÉ

SPORT LA MEILLEURE
ME ANTI-FATIGUE

YCHO-MODE
UR QUI
ABILLE-T-ON ?

TENTION DANGER
LISTE NOIRE DES
CHNIQUES MINCEUR

Sur le cinéma l'amour, la famille l'enfance…
CATHERINE DENEUVE ET CHIARA MASTROIANNI
SE RACONTENT
POUR LA PREMIÈRE FOIS

01648 - 3411 - F: 2,00 €